



Orman meyveli Çin böreği, hindistan cevizi kreması

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
9 Dak.

12
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Orman meyveli Çin böreği

- 120 g Strudel hamuru
- 150 g Yemiş, örn. frenküzümü ve yaban mersini, derin dondurulmuş
- 30 g Pul hindistan cevizi
- 1 Çor. k. Şeker
- 1 Çor. k. Vanilya şekeri
- 35 g Tereyağı

Tereyağını eritin. Strudel hamurunu açın. Ve her birini tereyağı ile yağlayın. Bütün yaprakları üst üste yerleştirin ve 12 parçaya bölün. Orman meyveleri, hindistan cevizi pulları, şeker ve vanilya şekerini üzerine serpiştirin, yuvarlayın ve ağız aşağı bakacak şekilde pişirme kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine koyun. Tekrar sıvı tereyağı ile fırçalayın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 220°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Fırın tepsisini küçük orman meyvesi rulolarıyla birlikte önceden ısıtılmış pişirme alanına ızgara teli üzerine itin. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 220 9 Dak. °C

Hindistan cevizi kreması

- 150 g Mascarpone
- 100 ml Krema
- 50 g Pul hindistan cevizi
- 50 g Pudra şekeri

Kremayı çırpın ve kalan malzemelerle birlikte mikserle köpürterek karıştırın.

İpuçları

Orman meyveli Çin börekleri pişirilinceye kadar derin dondurucuda saklanabilir.





Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

